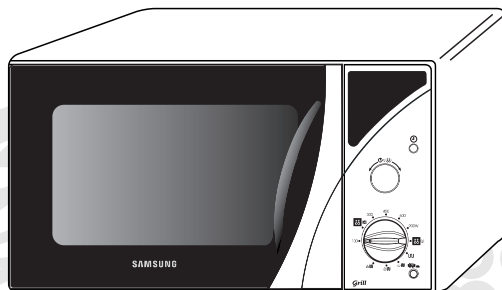
SAMSUNG

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Инструкции за собственика и готварски указател

GE102Y / GE102YT

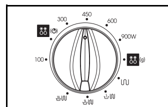


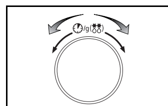
Code No.: DE68-03382B

BG

Указател за бързи справки

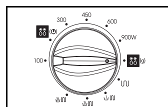
Ако искате да сготвите храна

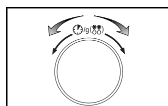




1. Поставете храната във фурната.
   Изберете нивото на мощност, като въртите копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)**.
2. Изберете времето за готвене, като въртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ).
   Резултат: Готвенето започва след около две секунди.

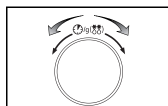
Ако искате да размразите храна автоматично





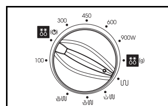
1. Завъртете копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)** на символа **Auto Defrost (Автоматично размразяване)** ((g)).
2. Завъртете кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ), за да изберете подходящото тегло.
   Резултат: Готвенето започва след около две секунди.

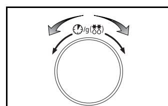
Ако искате да зададете време за готвене



Изберете оставащото време за готвене, като въртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ). По време на готвене въртете кръговия селектор надясно или наляво, за да увеличавате или намалявате времето за готвене на вашата храна.

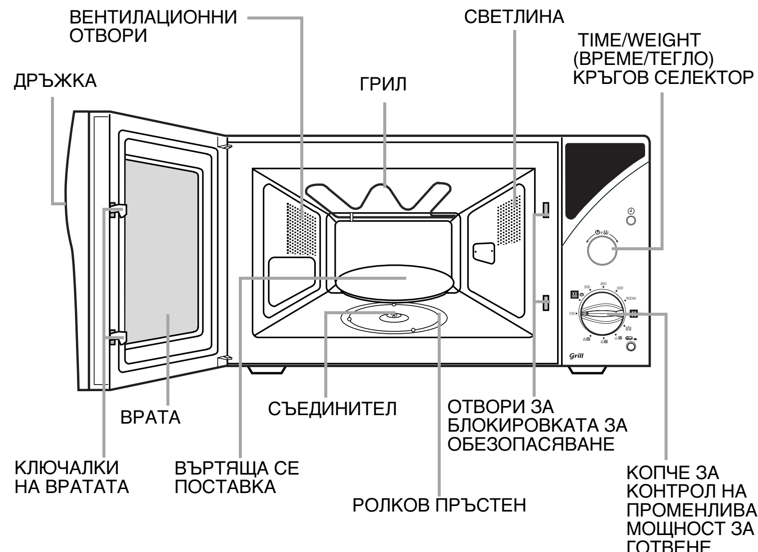
Ако искате да печете храна на грил





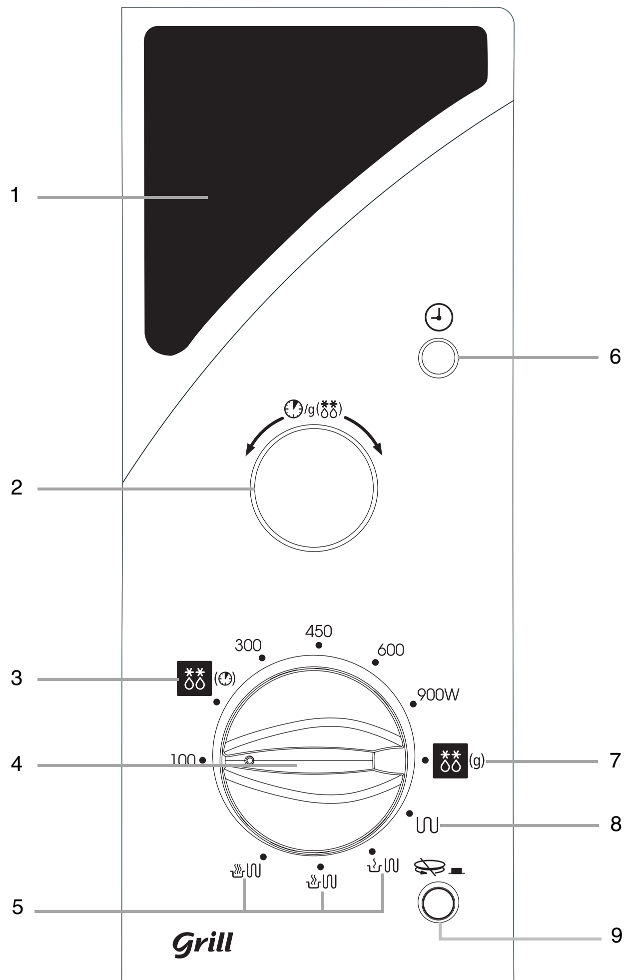
1. Завъртете копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)** към символа ( ) Grill (Грил).
2. Завъртете копчето **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ), за да изберете подходящото тегло.
   Резултат: Готвенето започва след около две секунди.

Фурна



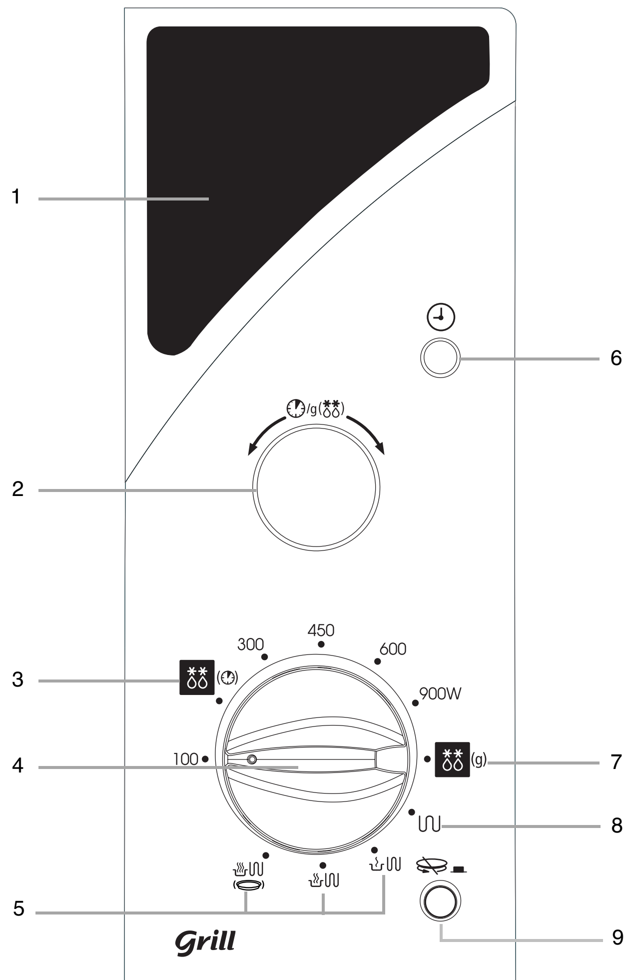
Командно табло

Модел: GE102Y



1. ДИСПЛЕЙ
2. TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО) КРЪГОВ СЕЛЕКТОР
3. РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
4. КОПЧЕ ЗА КОНТРОЛ НА ПРОМЕНЛИВА МОЩНОСТ ЗА ГОТВЕНЕ
5. КОМБИНИРАНА РАБОТА (Микровълни + Грил)
6. БУТОН ЗА НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
7. АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
8. ГРИЛ
9. БУТОН ЗА ВКЛ/ИЗКЛ НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА

Модел: GE102YT

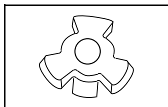


1. ДИСПЛЕЙ
2. TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО) КРЪГОВ СЕЛЕКТОР
3. РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
4. КОПЧЕ ЗА КОНТРОЛ НА ПРОМЕНЛИВА МОЩНОСТ ЗА ГОТВЕНЕ
5. КОМБИНИРАНА РАБОТА (Микровълни + Грил)
6. БУТОН ЗА НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
7. АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
8. ГРИЛ
9. БУТОН ЗА ВКЛ/ИЗКЛ НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА

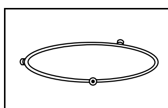
Принадлежности

BG

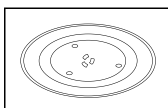
В зависимост от модела, който сте закупили, разполагате с няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.



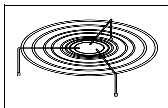
1. **Съединител**, вече поставен над вала на двигателя в основата на фурната.
   Предназначение: Съединителят върти въртящата се поставка.



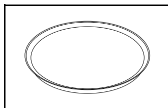
2. **Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната.
   Предназначение: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



3. **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.
   Предназначение: Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.



4. **Метална скара**, за поставяне върху въртящата се поставка.
   Предназначение: Металната скара може да се използва за готвене на две ястия едновременно. Едното ястие може да се постави върху въртящата се поставка, а другото върху скарата. Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.



5. **Подложна чиния (само за GE102YT)**, вж. стр 10.
   Предназначение: Подложната чиния се използва за по-добро запичане на храната в режими на микровълни или на комбинирано с грил готвене. Тя спомага за по-доброто изпичане на тестото за тестени изделия и пици.

 НЕ работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

Как се използва тази книжка с инструкции

Токущо сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG. Вашите инструкции за собственика съдържат много ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- ***Мерки по безопасност***
- ***Подходящи принадлежности и готварски съдове***
- ***Полезни готварски съвети***

На обратната страна на корицата ще намерите указател за бързи справки, който обяснява основните готварски операции:

- ***Готвене на храна***
- ***Размразяване на храна***
- ***Печене на грил***
- ***Добавяне на допълнително време за готвене***

В началото на брошурата ще намерите илюстрации на фурната и още по-важно – командното табло, така че да намирате бутоните по-лесно.

Последователните процедури използват четири различни символа.

			
Важно	**Забележка**	**Внимание**	**Въртене**

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

Неспазването на следващите предпазни мерки по безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

(a) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена врата, да се пипа в блокировките по безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.

(b) Не поставяйте какъвто и да било предмет между вратата на фурната и лицевото чело и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратата и уплътнителните повърхности на врата чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажен тампон и след това с мек сух тампон.

(c) Не работете с фурната, ако е повредена, докато не се ремонтира от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратата на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:
(1) Вратата (огъната)
(2) Пантите на вратата (счупени или разхлабени)
(3) Уплътненията и уплътнителните повърхности на вратата

(d) Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от когото и да било, освен от подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

ВАЖНИ МЕРКИ ПО БЕЗОПАСНОСТ. ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Преди готвене на храни или течности във вашата микровълнова фурна проверете дали се спазват следните мерки по безопасност.

- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни;
  НЕ използвайте каквито и да било метални съдове, домакински съдове със златни или сребърни окантования, шишове, вилици и т. н.
  Сваляйте усуканите телени връзки от хартиените или пластмасовите пликове.

Причина: Може да се появи електрическа дъга или искрене, което да повреди фурната.

- При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване;
  Не използвайте микровълновата си фурна за сушене на вестници или платове
- Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да потушите всякакви пламъци;
- Микровълното претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда. За да се предотврати такова положение
  ВИНАГИ винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, така че температурата да може да се изравни. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне.
  В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ:
  * Потопете изгореното място в студена вода в продължение на най-малко 10 минути.
  * Покрийте с чиста, суха превръзка.
  * Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.
- **НИКОГА НЕ** пълнете съда догоре и избирайте съд, който да е по-широк в горния си край отколкото в основата си, за да избегнете изкипяване на течността. Бутилките с тесни гърла също могат да се пръснат, ако се прегреят.
  НИКОГА НЕ претопляйте бебешко шишенце с биберон на него, тъй като бутилката може да се пръсне, ако се прегрее.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване;
  Не претопляйте също така и херметично затворени или вакуумно уплътнени бутилки, буркани, съдове, ядки с черупки, домати и т. н.
- Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна;
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация;
- **НЕ** покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Те могат да се запалят при напускането на горещия въздух от фурната.
  Фурната може да прегрее и да се изключи сама. Тя ще остане в неработно състояние докато не се охлади достатъчно.
- **ВИНАГИ** използвайте кухненски ръкавици при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.
- **НЕ** докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната докато фурната не изстине.
- Не потопявайте захранващия кабел или щепсела във вода и го пазете настрани от нагрети повърхности.
  Не работете с този уред, ако е с повреден захранващ кабел или щепсел.
- Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратата.

Причина: Изпусканите горещ въздух или пара могат да причинят изгаряне.

- Може да забележите звук на щракане по време на работа (особено когато фурната размразява).

Причина: Звукът е нормален, когато се сменя изходната електрическа мощност.

- **НЕ** работете с празна микровълнова фурна. Захранването се прекъсва автоматично за безопасност. Можете да работите нормално след престой от над 30 минути.
  Най-добре е да се оставя чаша с вода във вътрешността на фурната през цялото време. Водата ще абсорбира микровълновата енергия, ако фурната се пусне по невнимание.

ВАЖНО

- Не позволявайте **НИКОГА** на децата си да използват или да си играят с микровълновата фурна. Нито пък да се оставят без надзор близо до работеща микровълнова фурна. Елементи от интерес за децата не трябва да се съхраняват или крият точно над фурната.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Трябва да се наблюдават децата, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
- **НЕ** използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални огрибки за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото. (ако е предвидено).

ВНИМАНИЕ:

Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, с фурната не трябва да се работи докато не се ремонтира от компетентно лице.

ВНИМАНИЕ:

Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

ВНИМАНИЕ:

- Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

ВНИМАНИЕ:

Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

ВНИМАНИЕ:

Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастните заради създаваните температури.

ВНИМАНИЕ:

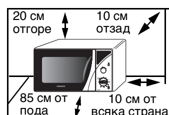
Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.

- Микровълновата фурна не трябва да се поставя в шкаф.

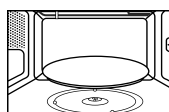
BG

Монтаж на вашата микровълнова фурна

Поставете фурната на равна нивелирана повърхност на 85 см над пода. Повърхността трябва да е достатъчно здрава, за да издържа безопасно тежестта на фурната.



1. Когато монтирате вашата фурна се уверете, че има съответна вентилация за вашата фурна, като оставите най-малко 10 см пространство отзад и отстрани на фурната и 20 см отгоре над фурната.



2. Извадете всякакви опаковъчни материали от вътрешността на фурната.
   Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка.
   Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.
3. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

 Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени със специален кабел или сглобка, които могат да се получат от производителя или неговия сервизен агент.
За вашата лична безопасност вкарвайте щепсела на кабела в 3-щифтов занулен контакт за 230 волта, 50 Hz, променлив ток. Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да се смени със специален кабел.

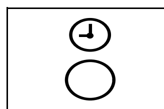
 Не монтирайте микровълновата фурна в горещи или влажни помещения в близост до класическа фурна или радиатор. Трябва да се спазват техническите данни за мрежово захранване и използваният удължителен кабел да е по същия стандарт като доставяния с фурната захранващ кабел.
Избършете вътрешността и уплътнението на вратата с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

Задаване на времето

Вашата микровълнова фурна е с вграден часовник. Времето може да се показва или в 24-часов, или в 12-часов формат. Трябва да сверите часовника:

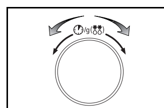
- ***Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път***
- ***След прекъсване на захранването***

 Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно или зимно часово време.

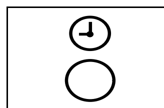


1. **За показване на времето в... След това натиснете бутона ( ).**

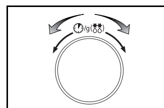
За показване на времето в...	След това натиснете бутона ( ).
24-часов формат	Веднъж
12-часов формат	Два пъти



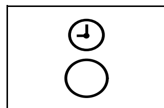
2. Завъртете кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ), за да настроите часовете.



3. Натиснете бутона .



4. Завъртете кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ), за да настроите минутите.



5. Натиснете бутона .

Как работи една микровълнова фурна

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета на храните.

Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- ***Размразяване, автоматично размразяване***
- ***Готвене***

Принцип на готвене

1. Създаваните от магнетрона микровълни се разпространяват равномерно при въртенето на храната върху въртящата се поставка. Затова храната се готви равномерно.
2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 2,5 см. След това готвенето продължава като топлината се разсейва в храната.
3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната:
   - Количество и плътност
   - Съдържание на вода
   - Начална температура (от хладилник или не)

☛ Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от фурната. Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра
- Една и съща температура през храната

Проверка дали вашата фурна работи правилно

Следващата проста процедура ви дава възможност да проверите дали работи вашата фурна правилно през цялото време.

Отворете вратата на фурната, като издърпате дръжката от дясната страна на вратата. Поставете чаша с вода върху въртящата се поставка. След това затворете вратата.

1. Задайте нивото на мощност, като въртите копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)**.
2. Задайте времето за готвене, като въртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** (/g).

   Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.
   1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.

✉ Щепселът на фурната трябва да се вкарва в подходящ стенен контакт. Въртящата се поставка трябва да е добре разположена във фурната. Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното, е необходимо по-дълго време на водата да заври.

BG

Как да постъпите, ако се съмнявате или имате проблем

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

◆ Това е нормално.
- Конденз във вътрешността на фурната
- Въздушен поток около вратата и външния корпус
- Отражение на светлината около вратата и външния корпус
- Излизаща пара от около вратата или вентилационните отвори.

◆ Фурната не се пуска когато завъртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ).
- Напълно ли е затворена вратата?

◆ Храната изобщо не е сготвена
- Правилно ли сте настроили времето?
- Затворена ли е вратата?
- Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?

◆ Храната е или препечена, или недопечена
- Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
- Правилно ли е избрано нивото на мощност?

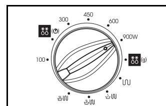
◆ Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга)
- На сте ли използвали чиния с метални кантове?
- Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
- Близо ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?

◆ Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори
- Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално. За да решите този проблем, монтирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
- Ако се открият смущения от микропроцесора на фурната, може да се нулира дисплеят. За да решите този проблем извадете щепсела на захранването от контакта и го вкарайте повторно. Сверете времето.

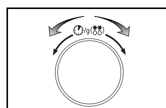
✉ Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

Готвене / Претопляне

Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна. ВИНАГИ проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка. След това затворете вратата.



1. Задайте нивото на мощност, като въртите копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)**. **(МАКСИМАЛНА МОЩНОСТ: 900 W)**



2. Задайте времето, като въртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ).
   Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.
   1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.



Никога не включвайте фурната, когато е празна.

✉ Можете да променяте нивото на мощност по време на готвене с въртене на копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)**.

Нива на мощност

Можете да избирате някое от изредените по-долу нива на мощност.

Ниво на мощност	Изход	
	МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА	**ГРИЛ**
ВИСОКО	900 W	
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	
СРЕДНО	450 W	
СРЕДНО НИСКО	300 W	
РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ ( )	180 W	
АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ ( )	180 W	
НИСКО / ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО	100 W	
ГРИЛ	-	1300 W
КОМБИ I	300 W ( )	1300 W
КОМБИ II	450 W ( )	1300 W
КОМБИ III	600 W ( )	1300 W



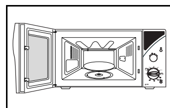
Ако изберете по-високо ниво на мощност, трябва да се намали времето за готвене.



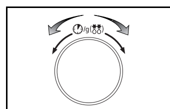
Ако изберете по-ниско ниво на мощност, трябва да се увеличи времето за готвене.

Спиране на готвенето

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да проверявате храната.



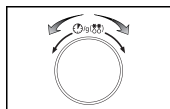
1. За да спрете временно;
   Отворете вратата.
   Резултат: Готвенето спира. Затворете вратата, за да възобновите готвенето.



2. За да спрете напълно;
   Завъртете кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** () наляво.
   На дисплея се показва „: 0”.



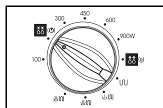
Настройка на времето за готвене



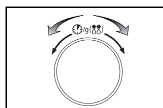
Изберете оставащото време за готвене като въртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** (). По време на готвене въртете кръговия селектор надясно или наляво, за да увеличавате или намалявате времето за готвене на вашата храна.

Ръчно размразяване на храни

Функцията за ръчно размразяване ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба.
Най-напред поставете замразената храна в центъра на въртящата се поставка и затворете вратата.



1. Завъртете копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)** към символа **Manual Defrost (Ръчно размразяване)** ().



2. Завъртете кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** (), за да изберете подходящото време.
   Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.
   1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.



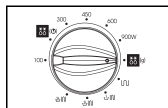
Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнови фурни.

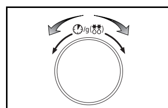


Изберете функция за ръчно размразяване с ниво на мощност 180 W, ако искате да размразите храната ръчно. За повече подробности за ръчното размразяване и времената за ръчно размразяване вж. за справка стр 18.

Използване на функцията за автоматично размразяване

Функцията за автоматично размразяване ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба. Най-напред поставете замразената храна в центъра на въртящата се поставка и затворете вратата.





1. Завъртете копчето **COOKING POWER CONTROL (КОНТРОЛ НА МОЩНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ)** към символа **Auto Defrost (Автоматично размразяване)** ((g)).
2. Завъртете кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** (/g( )), за да изберете подходящото тегло.

   Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.
   1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.

 Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

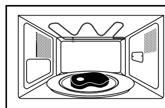
Настройки за автоматично размразяване

Преди размразяване свалете всички видове опаковки.
Поставете замразените храни върху въртящата се поставка.
Обърнете храната, когато фурната подаде звуков сигнал.
Спазвайте съответното време за престой след завършване на автоматичното размразяване.

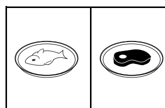
Храна	Порция	Време за престой	Препоръка
Месо Птици Риба	200-1500 гр. 200-1500 гр. 200-1500 гр.	20-60 мин. 20-60 мин. 20-60 мин.	Покрийте яйцата с алуминиево фолио. Обърнете храната, когато фурната подаде звуков сигнал.

Използване на подложната чиния (GE102YT)

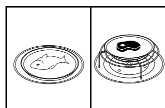
Вашата микровълнова фурна Samsung е с подложна чиния като допълнителна принадлежност. Тази подложна чиния ви дава възможност да печете храната не само отгоре с грила, но и да печете основата на храната, която става хрупкава благодарение на високата температура на подложната чиния. В таблицата (вж. следващата страница) могат да се видят няколко позиции, които можете да приготвяте върху подложната чиния.
Подложната чиния може да се използва също така и за бекон, яйца, наденици и т. н.



1. Поставете подложната чиния направо върху въртящата се поставка и я подгрейте с най-високата комбинация микровълни-грил [600 W+грил ( )], като спазвате времената и инструкциите в таблицата.
   - Винаги използвайте кухненски ръкавици за изваждане на подложната чиния, тъй като тя става много гореща.
2. Намажете чинията с олио с четка, ако готвите храна като бекон и яйца, за да се пече храната приятно.
   - Забележете, че подложната чиния е с тефлонов слой, който не е устойчив на надраскване. Не използвайте остри предмети, като нож например, за рязане върху подложната чиния.
   - Използвайте пластмасови принадлежности, за да избегнете драскотини по повърхността на подложната чиния преди готвене.



3. Поставете храната върху подложната чиния.
   - Не поставяйте каквито и да било предмети върху подложната чиния, които не са топлоустойчиви, като например пластмасови черва.
   - Никога не поставяйте подложната чиния във фурната без въртящата се поставка.



4. Поставете подложната чиния върху металната скара (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.
5. Изберете подходящите време и мощност за готвене. Вж. за справка таблицата на следващата страница.

 **Как се почиства подложната чиния**
Почиствайте подложната чиния с топла вода и перилен препарат и изплаквайте с чиста вода.

 Не използвайте телена четка или твърда гъба. Иначе ще се повреди горният слой.

 **Моля, забележете**
Подложната чиния не може да се мие в съдомиялни машини.

Разполагане на подложната чиния (GE102YT)

Препоръчваме подложната чиния да се подгрява направо върху въртящата се поставка. Подгрявайте подложната чиния с функцията 600 W+грил ( ) и спазвайте времената и инструкциите в таблицата.

Храна	Порция	Мощност	Време за подгряване	Време за готвене	Препоръки
Бекон	4 резена (80 гр.) 8 резена (160 гр.)	600 W+ грил	3 мин.	3-3,5 мин. 4,5-5 мин.	Подгрейте подложната чиния. Поставете резените един до друг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Домати на грил	200 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	450 W+ грил	3 мин.	3 мин. 4 мин.	Подгрейте подложната чиния. Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Хамбургер (замразен)	2 броя (125 гр.) 4 броя (250 гр.)	600 W+ грил	3 мин.	6-6,5 мин. 8-8,5 мин.	Подгрейте подложната чиния. Подредете замразените хамбургери в кръг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 4-5 мин.
Багети (замразени)	100-150 гр. (1 бр.) 200-250 гр. (2 бр.)	450 W+ грил	5 мин.	5-6 мин. 6-7 мин.	Подгрейте подложната чиния. Поставете една багета близо до центъра и 2 багети една до друга върху чинията. Поставете подложната чиния върху скарата.
Пица (замразена)	300-350 гр. 400-450 гр.	600 W+ грил	5 мин.	7-8 мин. 9-10 мин.	Подгрейте подложната чиния. Поставете замразената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Мини пица (замразена)	100-150 гр. 200-250 гр.	600 W+ грил	5 мин.	3-3,5 мин. 4-4,5 мин.	Подгрейте подложната чиния. Поставете замразените парчета пица в кръг върху чинията. Разположете подложната чиния върху скарата.
Чипс за микровълнова фурна (замразен)	200 гр. 300 гр. 400 гр.	450 W+ грил	4 мин.	9 мин. 12 мин. 15 мин.	Подгрейте подложната чиния. Разпрострете чипса върху подложната чиния. Поставете чинията върху скарата. Обърнете след половината от времето за готвене.
Печени картофи	250 гр. 500 гр.	600 W+ грил	4 мин.	4,5-5 мин. 7-7,5 мин.	Подгрейте подложната чиния. Нарежете картофите на половинки. Поставете ги върху подложната чиния с отрязаната страна надолу. Подредете в кръг. Поставете чинията върху скарата.
Рибни резени (замразени)	150 гр. (5 бр.) 300 гр. (10 бр.)	600 W+ грил	4 мин.	6-6,5 мин. 8,5-9 мин.	Подгрейте подложната чиния. Намажете чинията с четка с 1 лъжица. Поставете рибните резени в кръг върху чинията. Обърнете след 3,5 мин. (5 бр.) или след 5 мин. (10 бр.).
Пилешки хапки (замразени)	125 гр. 250 гр.	600 W+ грил	4 мин.	4,5-5 мин. 6,5-7 мин.	Подгрейте подложната чиния. Изтрийте чинията с четка с 1 лъжица. Поставете пилешките хапки върху чинията. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 3 мин. (125 гр.) или 5 мин. (250 гр.).

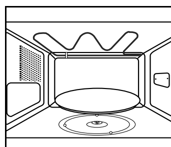
Избор на положение на нагревателния елемент

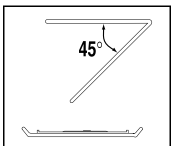
Нагревателният елемент се използва при печене на грил. Той може да се поставя в едно от двете положения:

- ***Хоризонтално положение за печене на грил или комбинирано готвене с микровълни + грил***



Сменяйте положението на нагревателния елемент само когато е <u>студен</u> и не използвайте прекомерно усилие, когато го поставяте във вертикално положение.

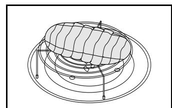




За поставяне на нагревателния елемент в...	**След това...**
Хоризонтално положение (грил или комбинирано микровълново + грил)	◆ Издърпайте нагревателния елемент към вас ◆ Натиснете го нагоре, докато застане успоредно на тавана на фурната
При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45° и го почистете.	

Избор на принадлежности

Използвайте съдове, подходящи за микровълнова фурна. Не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.



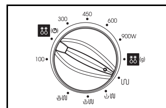
Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (грил и микровълни), използвайте само безопасни за микровълнова и обикновена фурна чинии. Металните готварски съдове или прибори могат да повредят вашата фурна.



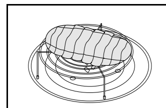
За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указателя за готварски съдове на стр 14.

Печене на грил

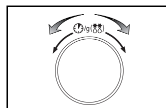
Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни. За тази цел с вашата микровълнова фурна се доставя скара за грил.



1. Подгрейте скарата до необходимата температура, като завъртите копчето за контрол на мощността за готвене към символа за грил ( ) и завъртите копчето **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ) на подходящото време.



2. Отворете вратата и поставете храната на скарата.



3. Задайте времето за готвене като въртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ).

<u>Резултат:</u> Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.



Не се безпокойте, ако нагревателят изключва и включва по време на печенето на грил.

Тази система е предназначена да предотвратява прегряването на фурната.



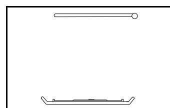
Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те могат да са много горещи.

Проверете дали нагревателният елемент е в хоризонтално положение.

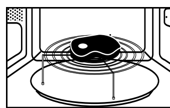
Комбиниране на микровълни и грил

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

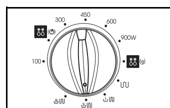
- ВИНАГИ използвайте безопасни за микровълните и фурната готварски съдове. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.
- ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.



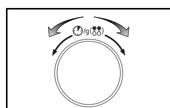
1. Уверете се, че нагревателният елемент е в хоризонтално положение; вж. стр 12 за повече подробности.



2. Отворете вратата на фурната. Поставете храната върху скарата, а скарата – върху въртящата се поставка. Затворете вратата.



3. Завъртете копчето за контрол на мощността за готвене към подходящото ниво на мощност (, ,).



4. Задайте времето, като въртите кръговия селектор **TIME/WEIGHT (ВРЕМЕ/ТЕГЛО)** ( ).

Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.



Максималната микровълнова мощност за комбиниран микровълнов режим и грил е 600 W.

Функция за ръчно спиране на въртящата се поставка

Бутонът on/off (вкл/изкл) на въртящата се поставка ( ) спира въртенето на поставката, като ви дава възможност да използвате големи чинии, които да запълнят цялата фурна.

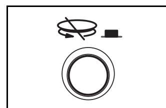


В този случай резултатите може да са по-малко задоволителни, тъй като готвенето е по-малко равномерно. Препоръчваме ви да завъртате на ръка чинията на половин оборот по време на процеса на готвене.



Внимание! Не работете с фурната без храна, когато бутонът за въртящата се поставка е изключен.

Резултат: Фурната може да се запали и да се повреди необратимо.



1. Натиснете бутона **Turntable on/off (вкл/изкл) на въртящата се поставка** ( ).

Резултат: Ако бутонът на въртящата се поставка може да се натисне, тя ще се завърти. Ако бутонът на въртящата се поставка изскочи, тя няма да се завърти.



Не натискайте бутона **Turntable on/off (вкл/изкл) на въртящата се поставка** ( ) по време на процеса на готвене.

Указател за готварски съдове

BG

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията.

Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите.

Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Плоча за запичане	✓	Не претопляйте повече от осем минути.
Съдове от китайски порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен китайски порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократна употреба	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за претопляне на храна.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Прегряването може да причини стопяване на полистирена. Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Съдове за сервиране	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са безопасни за фурната. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия.	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ **:Препоръчва се**

✓✗ **:Използвайте внимателно**

✗ **:Не е подходящо**

BG

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

ГОТВЕНЕ

Готварски съдове за микровълново готвене:

Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на плоча за готвене. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене:

Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм. Времена за престой.

Важно е да оставяте време на престой, когато сте свършили готвенето на храната, за да се даде възможност за изравняване на температурата в храната.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате.

Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвенето. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Спанак	150 гр.	600 W	5-6	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Броколи	300 гр.	600 W	8-9	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Грах	300 гр.	600 W	7-8	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Зелен боб	300 гр.	600 W	7,5-8,5	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/ грах/ царевица)	300 гр.	600 W	7-8	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 гр.	600 W	7,5-8,5	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с покрит капак. След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло. Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Тестени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това..

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз (леко сварен)	250 гр. 375 гр.	900 W	15-16 17,5-18,5	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250 гр. 375 гр.	900 W	20-21 22-23	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 гр.	900 W	16-17	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250 гр.	900 W	17-18	5	Добавете 400 мл студена вода.
Тестени изделия	250 гр.	900 W	10-11	5	Добавете 1000 мл студена вода.

Готварски указател (продължение)

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбърквайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (900 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 гр. 500 гр.	3,5-4 6-7	3	Пригответе цветенца с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.
Брюкселско зеле	250 гр.	5-5,5	3	Добавете 60-75 мл (5-6 суп. лъжици) вода.
Моркови	250 гр.	3,5-4	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 гр. 500 гр.	4-4,5 6,5-7,5	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.
Тиквички	250 гр.	3-3,5	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато просто омекнат.
Патладжани	250 гр.	2,5-3	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250 гр.	3-3,5	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 гр. 250 гр.	1-1,5 2-2,5	3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Източете преди сервиране.
Лук	250 гр.	4-4,5	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.
Чушки	250 гр.	3,5-4	3	Нарежете чушките на малки резени.
Картофи	250 гр. 500 гр.	3-4 6-7	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250 гр.	4,5-5	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи.

Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване.

Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20°C, или за замразена храна при температура около +5 до +7°C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят като се използва мощност 900 W, докато други трябва да се претоплят като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W. Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.

За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време за бъдеща справка.

Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно. Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно. Препоръчваното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. Вж. също главата с мерки по безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

BG

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

БЕБЕШКИ ХРАНИ:

Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне! Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата. Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40°C.

БЕБЕШКО МЛЯКО:

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее.
Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Винаги внимателно проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна преди да ги дадете на бебето.
Препоръчвани температури за сервиране: около 37°C.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

Упътване за двойно претопляне

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Супа (охладена)	2 x 250 гр. 2 x 350 гр.	900 W	3,5-4,5 5-6	2-3	Налейте в две дълбоки керамични чинии и ги покрийте. Поставете едната чиния направо върху въртящата се поставка, а другата върху скарата. Разбъркайте добре след претопляне Разбъркайте отново преди сервиране.
Пилешко къри с ориз (охладено)	2 x 350 гр.	600 W	7-8,5	3	Разделете ястието от всеки 2 охладени компонента върху две керамични чинии. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Поставете едната чиния направо върху въртящата се поставка, а другата върху скарата.
Ястие (охладена)	2 x 350 гр.	600 W	7,5-9	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху две керамични чинии. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Поставете едната чиния направо върху въртящата се поставка, а другата върху скарата.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне..

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша) 300 мл (2 чаши) 450 мл (3 чаши) 600 мл (4 чаши)	900 W	1-1,5 1,5-2 2,5-3 3-3,5	1-2	Налейте в чашите и претопляйте непокрити: 1 чаша в центъра, 2 чаши противоположно една на друга, 3 чаши в кръг. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбъркайте добре.
Супа (охладена)	250 гр. 350 гр. 450 гр. 550 гр.	900 W	2-2,5 2,5-3 3-3,5 3,5-4	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния или дълбока керамична купа. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне Разбъркайте отново преди сервиране.
Задушено (охладено)	350 гр.	600 W	4,5-5,5	2-3	Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Тестени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	3,5-4,5	3	Поставете тестените изделия (напр. спагети или яйчена юфка) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране.
Тестени изделия с плънка и сос (охладени)	350 гр.	600 W	4-5	3	Поставете тестените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Месни ястия (охладени)	350 гр. 450 гр. 550 гр.	600 W	4,5-5,5 5-6 5,5-6,5	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.

BG

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне..

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бебешки храни (зеленчуци с месо)	190 гр.	600 W	30 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с покрит капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600 W	20 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с покрит капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300 W	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. и 10 сек.	2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете температурата внимателно.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се затоплят грижливо преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при затопляне.

Поставете замразената храна върху чиния без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.
Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.
Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете
да престои в продължение на 20 минути преди да продължите.
Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре и по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20°C използвайте следващата таблица като упътване.

Цялата замразена храна трябва да се размразява, като се използва нивото на мощност за размразяване (180 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Месо Говежда кайма Свински пържоли	200 гр. 400 гр. 250 гр.	6-7 10-12 7-8	15-30	Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Птици Пилешки порции Цели пилета	500 гр. (2 бр.) 1200 гр.	14-15 32-34	15-60	Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките части като крилцата и бутчетата с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Риба Рибно филе / Цяла риба	200 гр. 400 гр.	6-7 11-13	10-25	Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте по-тесните краища на филетата и увийте цялата риба в алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Плодове Безкостилкови плодове	250 гр.	6-7	5-10	Разпрострете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).
Хляб Франзели (всяка около 50 гр.) Тостерен немски хляб за сандвичи (пшеничено + ръжено брашно)	2 бр. 4 бр. 250 гр. 500 гр.	1-1,5 2,5-3 4-4,5 7-9	5-20	Подредете рулата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване!

ГРИЛ

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи докато вратата е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгряването на грила в продължение на 4 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:

Трябва да са огнеустойчиви и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:

Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии.

- ***ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:***

Винаги когато се използва само режим за печене на грил проверявайте нагревателният елемент под тавана да е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи, докато вратата е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима:
600 W + грил, 450 W + грил и 300 W + грил.

- **Готварски съдове за готвене с микровълни + грил:**

Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеустойчиви. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:

Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени тестени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната.
Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрускава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене).
Вж. за справка таблицата за печене на грил за повече подробности.

- ***ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:***

Винаги когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил) проверявайте дали нагревателният елемент под тавана е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.
Иначе трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка.
Вж. за справка инструкциите в следващата таблица.
Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

BG

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 4 минути.
Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	1. Време за печене на страна (мин.)	2. Време за печене на страна (мин.)	Инструкции
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Само грил	3,5-4,5	3-4	Поставете филийките една до друга върху скарата.
Хлебни рула (вече печени)	2-4 броя	Само грил	2,5-3,5	1,5-2,5	Поставете хлебните рула най-напред с долната страна нагоре в кръг направо върху въртящата се поставка.
Домати на грил	200 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	300 W+ грил	3,5-4,5 5-6	-	Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху скарата.
Препечени филийки с домати и сирене	4 бр. (300 гр.)	300 W+ грил	4-5	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Хавайски препечени филийки (ананас, шунка, резени сирене)	2 бр. (300 гр.) 4 бр. (600 гр.)	450 W+ грил	3,5-4,5 6-7	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Поставете две филийки противоположно една на друга върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Печени картофи	250 гр. 500 гр.	600 W + грил	4,5-5,5 6,5-7,5	-	Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила.
Картофи / зеленчуци на фурна (охладени)	500 гр.	450 W+ грил	9-11	-	Поставете пресните резени в малка чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Пилешки порции	450 гр. (2 бр.) 650 гр. (2-3 бр.) 850 гр. (4 бр.)	300 W+ грил	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Намажете пилешките порции с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Не поставяйте пилешка порция в центъра на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Печено пиле	900 гр. 1100 гр.	450 W+ грил	10-12 12-14	9-11 11-13	Намажете пилето с олио и подправки. Поставете пилето най-напред с гърдите надолу, а втория път с гърдите нагоре направо върху въртящата се поставка. Оставете да престои в продължение на 5 минути след печенето на грил.
Агнешки пържоли (средни по големина)	400 гр. (4 бр.)	Само грил	10-12	8-9	Намажете агнешките пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. След печенето на грил ги оставете да престоят в продължение на 2h3 минути.

Указател за печене на грил за пресни храни

Прясна храна	Порция	Мощност	1. Време за печене на страна (мин.)	2. Време за печене на страна (мин.)	Инструкции
Свински пържоли	250 гр. (2 бр.) 500 гр. (4 бр.)	Микров-ълни + грил	(300 W+ грил) 6-7 8-10	(Само грил) 5-6 7-8	Намажете свинските пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Печена риба	450 гр. 650 гр.	300 W+ грил	6-7 7-8	7-8 8-9	Намажете кожата на цялата риба с олио и подправки. Наредете рибата една до друга (глава към опашка) върху скарата.
Печени ябълки	2 ябълки (около 400 гр.) 4 ябълки (около 800 гр.)	300 W+ грил	6-7 10-12	-	Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и мармалад. Сложете малко бадемови подправки отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка.

Указател за печене на грил за замразени храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил..

Прясна храна	Порция	Мощност	1. Време за печене на страна (мин.)	2. Време за печене на страна (мин.)	Инструкции
Франзели (всяка около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	Микров-ълни + грил	300 W+ грил 1,5-2 2,5-3	Само грил 2-3 2-3	Подредете рулата в кръг с долната страна нагоре направо върху въртящата се поставка. Печете рулата на грил докато станат хрупкави. Оставете да престоят 2-5 минути.
Багети / чеснов хляб	200-250 гр. (1 бр.)	Микров-ълни + грил	450 W+ грил 3,5-4	Само грил 2-3	Поставете замразените багети диагонално върху кухненска хартия върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Зеленчуци или картофи на фурна	400 гр.	450 W+ грил	13-15	-	Поставете замразените резени в малка чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Тестени изделия (Канелони, макарони, лазаня)	400 гр.	600 W+грил	14-16	-	Поставете замразените тестени изделия в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. След готвене да престоят 2-3 минути.
Риба на фурна	400 гр.	450 W+ грил	16-18	-	Поставете замразените рибни резени в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

Готварски указател (продължение)

BG

СПЕЦИАЛНИ СЪВЕТИ

ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак.
Нагрявайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 900 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния.
Нагрявайте в продължение на 3-5 минути като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи.
Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД

Поставете 20 гр. Кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния.
Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди като използвате 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода.
Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло.
Нагрейте в продължение на 1 минута като използвате 300 W.
Разбъркайте след стопяване.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода.
Гответе непокрита в купа от огнеупорно стъкло в продължение на 3,5 до 4,5 минути, като използвате 900 W докато глазурата / кремът станат прозрачни. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре.
Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 900 W.
Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в малки бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя и разбъркайте добре. Използвайте подходящо оразмерена купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе покрит в продължение на 6,5 до 7,5 минути, като използвате 900 W.
Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ

Разпространете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния.
Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3,5 до 4,5 минути, като използвате 600 W.
Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната.
Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате!!

Почистване на вашата микровълнова фурна

За да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна, трябва редовно да се почистват следните части на вашата микровълнова фурна:

- ***Вътрешните и външните повърхности***
- ***Вратата и уплътненията на вратата***
- ***Въртящата се поставка и ролковите пръстени***

 **ВИНАГИ** проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти и дали вратата се затваря както трябва.

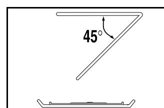
 Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на уреда и да доведе до опасна ситуация.

1. Почиствайте външните повърхности с мек тампон и топла сапунена вода. Изплаквайте и подсушавайте.
2. Отстранявайте всякакви пръски и петна по вътрешните повърхности или по ролковия пръстен с тампон със сапунена вода. Изплаквайте и подсушавайте.
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок върху въртящата се поставка и нагрявайте в продължение на десет минути с максимална мощност.
4. Измивайте безопасната за съдомиялни машини плоча винаги, когато е необходимо.

 **НЕ** разливайте вода във вентилационните отвори. НИКОГА не използвайте абразивни продукти или химически разтворители. Внимавайте особено при почистване на уплътненията на вратата, за да гарантирате, че няма:

- Натрупване на частици
- Пречки пред вратата да се затваря правилно

 **Почиствайте** кухината на микровълновата фурна веднага след всяка употреба с разтвор на неутрален перилен препарат, но оставяйте микровълновата фурна да изстине преди почистване, за да избегнете нараняване.



За ваше удобство ви препоръчваме да завъртате нагревателя надолу при почистване на горната вътрешна част на кухината.

Съхранение и ремонт на вашата микровълнова фурна

При съхранение или сервизно обслужване на вашата микровълнова фурна трябва да се вземат няколко прости предпазни мерки.

Фурната не трябва да се използва, ако вратата или уплътненията на вратата са повредени:

- ***Счупена панта***
- ***Влошени уплътнения***
- ***Изкривен или огънат корпус***

Тази фурна трябва да се ремонтира само от квалифициран сервизен техник на микровълнови фурни.

☛ **НИКОГА** не изваждайте външния корпус от фурната. Ако фурната е дефектирала и се нуждае от сервиз или се съмнявате за нейното състояние:

- Извадете щепсела от стенния контакт.
- Обърнете се към най-близкия сервизен център.

✉ Ако желаете да приберете временно вашата микровълнова фурна, изберете сухо място без прах.

Причина: Прахът и влагата могат да се отразят неблагоприятно върху работните части във фурната.

✉ Тази микровълнова фурна не е предназначена за търговска употреба.

Bulgaria



Изхвърляйте правилно този продукт (отпадъчно електрическо и електронно оборудване)

Това обозначение на продукта или съпътстващите го материали означава, че той не бива да бъде изхвърлян заедно с другите битови отпадъци след края на полезния му живот. За да се предотврати възможно увреждане на околната среда или човешки живот от безконтролното изхвърляне на отпадъци, моля, отделяйте такива продукти от другите видове отпадъци и го рециклирайте, демонстрирайки отговорно отношение към насърчаването на устойчива многократна употреба на материални ресурси.

При употреба за битови нужди трябва да се свържете с продавача на дребно, от когото сте закупили продукта или с местните власти за подробности относно това къде и как можете да предадете продукта за безопасно рециклиране.

При употреба за стопански нужди трябва да се свържете с доставчика си и да проверите реда и условията в договора за закупуване. Този продукт не трябва да се смесва с други отпадъци на работното място.

Техническа спецификация

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	**GE102Y / GE102YT**
Захранващо напрежение	230 V ~ 50 Hz
Консумация на ел. енергия Микровълни Грил Комбиниран режим	 1400 W 1300 W 2700 W
Изходна мощност	100 W / 900 W (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Магнетрон	OM75P(31)
Метод на охлаждане	Охлаждащ вентилатор
Размери (Ш x В x Д) Габаритни Кухина на фурната	 517 x 297 x 416 мм 336 x 241 x 349 мм
Вместимост	28 литра
Тегло Нетно	 Прибл. 16 кг


SAMSUNG
ELECTRONICS